

Küchenrunde

LUCAS BUCK | MAX RITTER
JONAS MÜNZINGER | BERKAY ÖZTÜRK | ARMIN BÖHNKE

FOIE GRAS - MIRABELLE - HASELNUSS (ACG9)
Marinierte Gänseleber mit rotem Amaranth, Nougat und Brioche
19 €

•

COQUILLES ST. JACQUES & DÖRRFLEISCH (ACFG9)
Gebratene Jakobsmuschel mit Ofentopinambur
und Quitten-Chili-Sud
18 €

•

ISLAND KABELJAU (ACDGIJ)
mit leichter Senfvelouté, Haferwurzel und marinierten
Rosenkohlblättern dazu Zampone e Cotechino
33 €

•

ALLERLEI MANDARINE (ACGH)
mit Dattelfcreme, karamellisierten Maronen und Pistazie
12 €

3 Gang - 62 € | 4 Gang - 76 €

(letzter Gang immer Dessert oder Käse)

Hier geht's mal nicht um die Wurst

TARTE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE (ACG3)
mit allerlei Kürbis, Kernöleis
und feinem Fellbacher Feldsalat
14 €

•

GERÄUCHERTES EIGELB (GI)
mit allerlei Topinambur, Brunnenkresse und Röstzwiebelnsud
14 €

•

MAIS - OLIVE - CHICORÉE (CG68)
Gebratene Polenta mit Zuckermais und schwarzen Oliven,
dazu Chicorée sous vide
26 €

3 Gang - 52 €

Oettinger's Menü

STÖR - SENFSAAT - GRAUBROT (ADGI)

Gebeizter Stör nach escabecio Art mit geräucherter Eigelbcreme,
Kaviar und gepickeltem Gemüse

•

GEBRATENE GÄNSELEBER (G)

mit Kapstachelbeere, karamellisiertem Kürbissud und Sauerklee

•

ALPENLACHS (GI)

Confiierter Saibling mit grünem Apfel, Sonnenblume
und Sanddorn, dazu Karotten-Ingwer-Nage

•

REH AUS DEUTSCHER JAGD (ACGHI)

Rosa gebratener Rücken mit Wacholderjus, Steinpilzen, Sellerie
und Macadamianuss, dazu rote Trauben und Schupfnudeln

•

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE (ACGH)

von unserem Maitre Affineur Waltmann

•

„SCHMIDENER QUITTE“ (ACGH)

Topfenknödel mit weißer Schokolade und Walnuss

4 Gang - 76 € | 5 Gang - 85 € | 6 Gang - 92 €

(letzter Gang immer Käse oder Dessert)

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

4er Weinreise - 29 € | 5er Weinreise - 34 € | 6er Weinreise - 38 €

Glasweise mit je ca. 1 dl.

Unsere Klassiker *Alles andere als Standard*

BOUILLABAISSE VON KRUSTENTIEREN (ABCDGIN)
mit Steinbutt, Wolfsbarsch und Hummer,
dazu Rouille Tomate, Fenchel und schwarzer Knoblauch

Vorweg oder Zwischendurch - 18 €
als Hauptsache - 28 €

BRETONISCHER STEINBUTT (ACDGI)
Gebratenes Filet vom Wildfang Steinbutt mit Petersilie,
Beurre blanc, wildem Blumenkohl und Zitrone
dazu Pommes dauphines

36 €

MILCHKALB (CGIJ9)
Rosa Tafelspitz, Bries und Zunge mit weißer Bohnencreme,
Artischocken und Parmesan Polenta

32 €

BAYRISCHES WEIDERIND (ACGI)
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rosmarinjus
Allerlei Kürbis und Steinpilze, dazu Markknödel

29 €

*Verehrte Gäste,
die Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. allergie-
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bitte fragen Sie nach unserem alphabetischen Verzeichnis.*

Aus unserer Patisserie

„SCHMIDENER QUITTE“ (ACGH) Topfenknödel mit weißer Schokolade und Walnuss	12 €
ALLERLEI MANDARINE (ACGH) mit Dattelcreme, karamellisierten Maronen und Pistazie	12 €
ROHMILCHKÄSE AUSWAHL (ACGH) von unserem Maître Affineur Waltmann	12 €

Begleitung zum Dessert oder Käse

FELLBACHER WEINGÄRTNER 2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 1 dl.	8,40 €
2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 0,5 l. Flasche	38,00 €
WEINLAUBENHOF KRACHER BURGENLAND 2016 Auslese Cuvée - 1 dl.	7,80 €
2012 Beerenauslese Cuvée - 1 dl.	10,40 €
Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro - 5 cl.	6,40 €
Portwein LBV 2004, Niepoort Douro - 5 cl.	5,80 €

Ausgezeichnet Genießen...



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

💎💎💎- Varta-Tipp Service & Küche